

PESCE SPADA IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di pesce spada,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 2 cucchiaini di farina,
- 4 filetti d'acciughe,
- 2 cucchiaini di sherry,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a metà le fette di pesce.

Mescolate la farina con il sale e il pepe e infarinate il pesce.

Ungete di olio 4 fogli di alluminio, suddividetevi i filetti d'acciughe a pezzetti e le fette di pesce.

Mescolate la panna con lo sherry e incorporate 3 gocce di tabasco: bagnate con questa salsa il pesce e chiudete i cartocci sulla placca del forno e cuoceteli a 180° per 30 minuti.

Aprite i cartocci, cospargete il pesce di prezzemolo tritato e servite.